

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kadar air produk yang diperoleh berkisar antara 37,46-38,49%, kadar abu produk berkisar antara 1,77-2,52%, kadar protein produk berkisar antara 9,81-10,90%, waktu optimal pemasakan produk berkisar antara 2 menit 30 detik – 3 menit 30 detik, daya serap air berkisar antara 83,47-183,33%, Daya kembang berkisar antara 30-39,87 %, dan cooking loss berkisar antara 9,80-11,71%.
2. Tidak terdapat perbedaan yang nyata antara mi terigu (kontrol) dengan mi tapioka kacang hijau, mi pati jagung kacang hijau, mi MOCAF kacang hijau dan mi pati sagu kacang hijau dalam hal tekstur, rasa dan aroma. Tetapi terdapat perbedaan yang sangat nyata terhadap warna dimana warna yang paling disukai yaitu warna dari mi pati sagu kacang hijau karena lebih cerah dan mengkilap.
3. Berdasarkan sifat fisik dan kimianya maka dapat disimpulkan bahwa tepung terbaik untuk pembuatan mi basah bebas gluten yaitu tepung MOCAF dengan penambahan tepung kacang hijau karena memiliki protein yang lebih tinggi, waktu optimal pemasakan yang lebih rendah, daya kembang yang lebih tinggi, dan daya serap air yang lebih tinggi.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penambahan bahan penstabil, dan melakukan penelitian mengenai jumlah penambahan air dan telur terbaik sehingga dihasilkan tekstur mi yang lebih kenyal serta dapat memenuhi syarat maksimum kadar air pada SNI. selain itu penulis juga menyarankan untuk melakukan analisis yang lebih spesifik seperti daya putus dan kekenyalan mi.